



LEYDA
COOL. COASTAL. CHILEAN.

LOT 21 | 2016

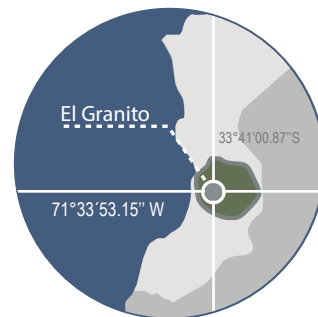
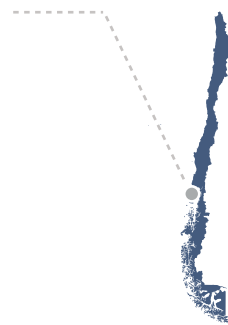
100% PINOT NOIR

Además de representar su terroir, esta línea busca respetar el fruto y la identidad de cada variedad, dando origen a vinos expresivos, directos, frescos y jugosos.

D.O LEYDA VALLEY

Leyda Vineyard - El Granito

4 km (2 miles) del Océano Pacífico



ORIGEN

Después de una larga búsqueda, solo a 4 km del Océano Pacífico, encontramos un lugar excepcional en el valle costero de Leyda, donde elaboramos vinos con identidad. Somos pioneros y expertos en el Valle de Leyda, un exclusivo valle de clima costero frío de tan solo 2000 ha. La pasión por expresar lo mejor de cada variedad da origen a la línea LOT, vinos únicos con gran sentido de identidad, elegancia y complejidad provenientes de polígonos (pequeñas sub-divisiones dentro de un cuartel) de producción muy limitada (máximo 5.000 botellas por cosecha). El Lot 21 es la muestra de nuestro compromiso por buscar la máxima expresión del Pinot Noir en el terroir único de Leyda.

CLON

Clon 777 que entrega notas florales, frutas rojas ácidas, boca de textura firme y persistente. Material masal que otorga aromas terrosos y bocas que aportan estructura, llenado y graso.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano del 11 al 17 de Marzo con 23,5°Brix. En la bodega, los racimos fueron seleccionados en mesa de selección y luego despalillados, seguido por una selección de bayas, asegurando la obtención de uvas de máxima calidad. Un 15% de la uva fue dejada como racimo completo durante el llenado de las cubas de acero inoxidable. La maceración en frío duró entre 3 y 4 días a 10 °C, para luego seguir con la fermentación alcohólica de 10 a 12 días usando solo levaduras nativas. El manejo durante la fermentación fue de suaves pisoneos 2-3 veces por día y monitoreo de temperatura de 24 a 26°C. Una vez seco, el vino fue descubado inmediatamente evitando una maceración postfermentativa y trasgado a barricas viejas, foudres de 2.000 lt sin tostar y cubas ovoides de cemento, para hacer la fermentación maloláctica. El vino tuvo una guarda de 10 meses en estas vasijas, antes de su embotellado. La mezcla final fue de 50% foudre sin tostar, 30% cubas de cemento y 20% barrica usada.

CLIMA

La cosecha 2016 se considera como una temporada normal en Leyda a pesar de que fue muy complicada en Chile ya que hubo precipitaciones muy abundantes a mediados de abril. Sin embargo, en el valle de Leyda ya se habían cosechado todas las cepas blancas y Pinot Noir, por lo que no hubo impacto. El promedio de temperatura máxima fue de 20,2 °C y el de mínima 9,1 °C (desde septiembre hasta abril). Los grados días fueron 1135, lo que es normal para la zona. Fue una cosecha con kilos tendientes a la alza, racimos algo más pesados de lo normal. En Pinot fue de 82 gr. Esta temporada entregó vinos muy complejos, aromáticos, de bocas jugosas y a la vez con cuerpo. Es una buena cosecha ideal para dar guarda en botella.

RENDIMIENTO

1 kg/planta.

SOIL:

Lot Pinot Noir proviene de la selección de 3 polígonos (o sub-sectores), de 3 cuarteles diferentes, los cuales debido al estudio de suelo, demostraron tener propiedades especiales para dar origen a un Pinot de gran carácter. El primer polígono tiene exposición sur, por lo que tiene una exposición más fresca y su suelo es rojo granítico con fierro. El segundo tiene exposición nor-oriental, con suelo granítico en profundidad, carbonato de calcio a 120 cms y horizonte superior con arcillas rojas bien aireadas. Por último el tercer polígono tiene exposición sur-poniente y posee carbonato de calcio con granito en la superficie. Tras la vinificación diferenciada de suelos podemos decir que los suelos con carbonato entregan vinos fibrosos, tensos y elegantes. Por su parte los suelos con arcillas son el componente graso y con musculatura. Por último los suelos graníticos generan vinos vibrantes y frescos en paladar.



SUGERENCIAS DE MARIDAJE:

Ideal con salmón risotto de champiñones.



TEMPERATURA DE SERVICIO:
15°C.

TASTING NOTES:

Aspecto: Rojo rubí.

Nariz: es un vino con identidad, perfumado, floral, con fruta roja fresca, como guinda y frambuesa, cassis, junto con notas de especias, algo de champiñones y suaves notas terrosas.

Boca: fresco con estructura firme, complejo y de larga persistencia.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol :13.5%.

pH: 3.31.

Ácido Total g/L : 5.5.

Azúcar Residual (g/L): 2.3